

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Carpaccio

Zutaten: 100 g Gramm bestes Rindfleisch ohne Fett und Sehnen, Olivenöl, Zitronensaft, Meersalz, Parmesan

Zubereitung: Vom Rindfleisch dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Folien möglichst dünn plattieren. Den Boden eines flachen Tellers mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und etwas Meersalz darüber streuen. Mit dem Backpinsel gut verstreichen. Den Tellerboden mit Carpaccio belegen. Die Fleischoberfläche in der gleichen Art und Weise würzen.
Bei größeren Mengen auf die erst Klarsichtfolie legen und wie beschrieben weiter verfahren.

Tipps: Carpaccio können Sie auch aus Lamm, Ente, Fischfilet oder auch Gemüse herstellen. Die Gemüse müssen allerdings von Anfang an hauchdünn geschnitten sein, da diese nicht plattiert werden können.